Situation pro C-2:

Isabelle prépare des **crêpes au jambon et aux champignons** pour le déjeuner des enfants de l'école maternelle.

Objectifs :

Pré requis :	**A acquérir :**
- **Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.** - **Gérer les postes de travail et le matériel** - **Réaliser une présentation** - **Contrôler la qualité du travail**	- **Réaliser une pâte à crêpes.** - **Utiliser des plaques à gaz.**

Ingrédients	**Quantités**	**Matériel**	**Phases de préparation**
Pâte à crêpes - Œuf - Farine - Lait -huile de tournesol -sel -jambon -champignons -lait (pour la béchamel) -maïzena (béchamel prête à l'emploi)	 2 125 250 cl 1 cuillère à soupe Une pincée 60g 60g 25cl Suivre mode emploi	Saladiers Poêle Fouet Bols Assiettes Louche Ramequin Cuillère Casserole Planche à découper Essuie-tout Verre mesureur Spatule Film alimentaire Passoire Couteaux d'offices	T/L/P. Préparer le matériel et les denrées. Préparer la pate à crêpes et la réserver au réfrigérateur. Préparer les champignons en les lavant puis en les coupant en petits morceaux. Les faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile. Couper le jambon en petits morceaux. Préparer la béchamel en suivant le mode d'emploi. Mélanger le jambon, les champignons avec la béchamel dans un récipient. Fourrer les crêpes. Présenter. Remettre en état le matériel et le poste de travail.

Nom : Prénom : Date :

Contrôle de qualité

Critères de qualité	Ecarts entre ce qui est présenté et ce qui est attendu	Causes possibles et solution correctives
La pâte à crêpes : La pâte doit être lisse sans grumeaux. Les crêpes doivent être dorées et moelleuses.		
La sauce béchamel doit être semi-épaisse, légèrement salée.		
Les champignons et le jambon doivent être coupés en petits morceaux, adaptés à la bouche des enfants		

Vos impressions sur le gout :
Texture : Fondante et moelleuse

Goût : Salée

Odeur : Bonne odeur de crêpes chaudes

Nom : Prénom : Date :

Nutrition :

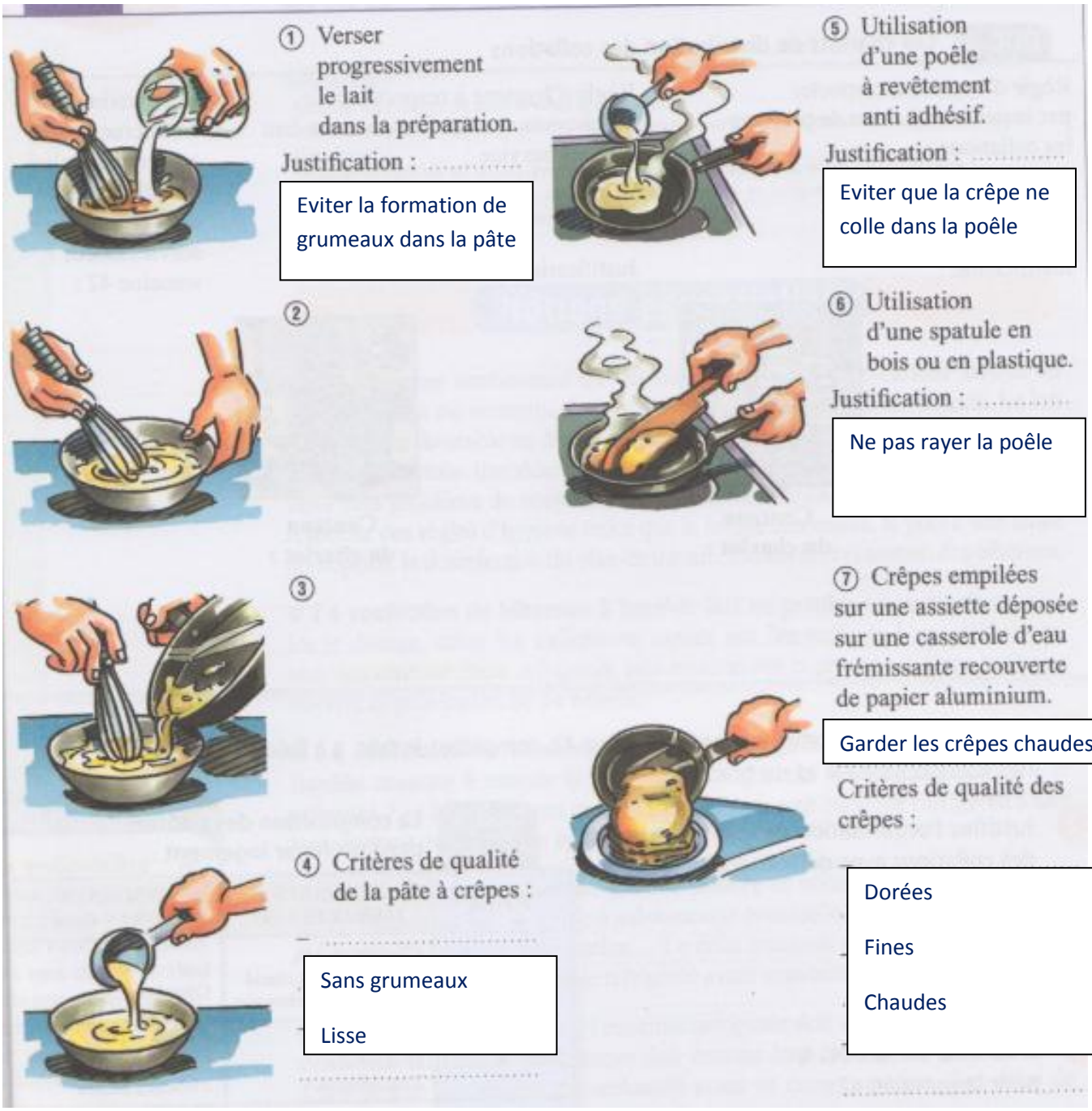
1°) Entourer le mode de cuisson de la pâte à crêpes. Enoncer le devenir des éléments nutritifs lors de cette cuisson.

Par concentration **Par expansion** **Mixte**

Devenir des éléments nutritifs :

Les éléments nutritifs restent à l'intérieur de la crêpe lors de la cuisson.

2°) Compléter le document ci-dessous sur les différentes étapes de pâtes à crêpes :



① Verser progressivement le lait dans la préparation.

Justification : .....

Eviter la formation de grumeaux dans la pâte

②

③

④ Critères de qualité de la pâte à crêpes :

Sans grumeaux

Lisse

⑤ Utilisation d'une poêle à revêtement anti adhésif.

Justification : .....

Eviter que la crêpe ne colle dans la poêle

⑥ Utilisation d'une spatule en bois ou en plastique.

Justification : .....

Ne pas rayer la poêle

⑦ Crêpes empilées sur une assiette déposée sur une casserole d'eau frémissante recouverte de papier aluminium.

Garder les crêpes chaudes

Critères de qualité des crêpes :

Dorées

Fines

Chaudes

Nom : Prénom : Date :

Technologie :

1°) Compléter le tableau suivant sur les aliments utilisés lors du TP.

Aliment	Gamme	Mode de conservation	Fabrication du produit	Avantages et inconvénients
Champignons	**2ème gamme**	**Appertisation**	Aliment traité (lavage, épluchage…) puis mis dans une boite fermée à chaud ou sous vide d'air, puis stérilisé de + 115°C à 130°C pendant 10min à 3 h.	Une partie des vitamines et éléments minéraux peuvent être conservés avec la stérilisation. Conservation longue Les microorganismes sont détruits par la chaleur la stérilisation détruit cependant 30% des vitamines, minéraux et aussi les glucides, lipides et protéines.
Jambon	**4ème gamme**	**Sous atmosphère modifiée**	Aliment travaillé (lavage, épluchage, taillage…) puis mis en sachet sous une atmosphère modifiée (O2 + CO2). La température de conservation sera de + 0°C à + 4°C	Légumes avec les mêmes avantages que les légumes de 1ère gamme Courte durée de conservation Les MO se développent lentement.
Béchamel (maïzena)	**4ème gamme**	**Sous atmosphère modifiée**	Aliment travaillé (lavage, épluchage, taillage…) puis mis en sachet sous une atmosphère modifiée (O2 + CO2). La température de conservation sera la température ambiante	Légumes avec les mêmes avantages que les légumes de 1ère gamme Courte durée de conservation Les MO se développent lentement.
Farine	**4ème gamme**	**Sous atmosphère modifiée**	Aliment travaillé (lavage, épluchage, taillage…) puis mis en sachet sous une atmosphère modifiée (O2 + CO2). La température de conservation sera la température ambiante.	Légumes avec les mêmes avantages que les légumes de 1ère gamme Courte durée de conservation Les MO se développent lentement.
Lait	**2ème gamme**	**Stérilisation**	Aliment porté à + 115°C pendant 15 à 20 min dans un emballage clos.	Une partie des vitamines et éléments minéraux peuvent être conservés avec la stérilisation. Conservation longue Les microorganismes sont détruits par la chaleur la stérilisation détruit cependant 30% des vitamines, minéraux et aussi les glucides, lipides et protéines.
Œuf	**1ère gamme**	**Réfrigération**	Produits frais sans transformation, à conserver au frais à une température entre + 2°C et + 8°C	Peu de changement des apports nutritionnel Vitamines souvent détruites. Les MO continuent à se développer lentement…ainsi l'aliment se garde peu de temps

Nom : Prénom : Date :